**Филиал МАОУ «Новоатьяловская СОШ»**

**«Ивановская средняя общеобразовательная школа»**

Юридический адрес: ул. Школьная, д. 20, с. Новоатьялово, Ялуторовский р-н, Тюменская обл, 627050

тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru

Фактический адрес: ул. Новая, д. 2 «а», с. Ивановка, Ялуторовский р-н, Тюменская обл., 627048

Тел./факс 8 (34535) 92-1-31/92-1-30, e-mail: ivanovka51@mail.ru

ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

**Рабочая программа**

по технологии (девочки)

для 5 класса

Основное общее образование

Составитель РП:

Болотова В.В.

2017 год.

**Планируемые результаты:**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них;

- поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

 -осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе:

***в познавательной сфере:***

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

***в трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

***в эстетической сфере:***

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

- практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

***Планируемые результаты*** по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;

овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,

овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,

овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Общее количество часов рабочей программы совпадает с примерной программой.

Содержание программы строится с учетом возрастных, психофизических особенностей учащихся и целей общетехнической подготовки.

**Содержание учебного предмета технология в 5 классе.**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне. Техника безопасности при кулинарных работах. Здоровое питание.**

*Теоретические сведения*. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Примерные темы практических работ*.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе

пищевой пирамиды.

**Тема. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.**

*Теоретические сведения*. Продукты, применяемые для приготовления

бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Примерные темы практических работ.*

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Теоретические сведения*. Виды круп, бобовых и макаронных изделий,

применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Примерные темы практических работ.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

**Тема. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.**

**Тепловая и кулинарная обработка овощей.**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и

фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение

доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности

обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов,(варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы практических работ*. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

**Тема. Технология приготовления блюд из яиц.**

*Теоретические сведения*. Значение яиц в питании человека. Использование

яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Примерные темы практических работ*. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

**Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности

продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Примерные темы практических работ*. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема. Производство текстильных материалов.**

**Текстильные материалы и их свойства.**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы

получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические,

эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Примерные темы практических работ*. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойство тканей из хлопка и льна.

**Тема. Конструирование и моделирование швейного изделия.**

**Изготовление выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия. Техника безопасности при раскрое.**

**Ручные работы. Выполнение прямого и копировального стежка.**

*Теоретические сведения*. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Примерные темы практических работ*. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.**

**Приемы работы на швейной машине. Правила безопасной работы на машине.**

*Теоретические сведения*. Современная бытовая швейная машина с

электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места

для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток,

 выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования

регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Примерные темы практических работ.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки. Технология пошива фартука.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек

на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками,

швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы

переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания —ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края —застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения

влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки:

приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Примерные темы практических работ.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия.

**Раздел. Художественные ремёсла.**

**Тема. «Лоскутное» изделиедля кухни. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка.**

*Теоретические сведения*. Понятие «декоративно-прикладное искусство».

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Примерные темы практических работ*. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании**

**предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства

композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Примерные темы практических работ.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема. Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного изделия.**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Примерные темы практических работ*. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел Оформление интерьера. Электротехника.**

**Тема. Интерьер и планировка кухни, столовой. Бытовые электроприборы.**

*Теоретические сведения*. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру:

эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника,

микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины

*Примерные темы практических работ.*  Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №Урока | Тема раздела  | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Планируемые результаты по разделу | Оценка результатов | коррекция |
| Предметные | Метапредметные |
| 1 |  | 2 | Вводный урок.Творческая проектная Деятельность. |  | Знакомяться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология»Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать выполнения проекта. Знакомство с примерами творческих проектов. Фронтальный опрос, контроль за действиями  | -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы | правила поведе-ния в мастерской, внутренний распо-рядок, цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Знать форму-лировку задачи проекта Уметь в совместной деятельности с учителем составлять звездочку обдумывания; организовать  |  |  |
| 3 | Кулинария 16 часов. | 2 | Санитария и гигиена на кухне. Техника безопасности при кулинарных работах.Здоровое питание. |  | Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации значении понятия «гигиена», о витами-нах, содержащихся в овощах и фруктах.Определение качества питьевой воды.Соблюдение правил ТБ. Изучение истории появления посуды, столовых приборов. | Умение группироватьпредметы, наосновесущественныхпризнаков.-добывать новыезнания: находитьответы на вопросы-понимать заданныйвопрос, всоответствиис нимстроить ответ вустной форме.КоммуникативныеУУД:-участвовать вдиалоге на уроке и в жизненныхситуациях,-соблюдать нормыречевого этикета,-совместноработать в группе(бригаде);координировать и согласовыватьсовместную работу уметь объективнооценивать вкладсвоейпознавательно-трудовойдеятельности вобщее дело.Формировануменияпланировать,контролировать и оценивать учебныедействия  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о Питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. |  |  |
| 5 |  | 2 | Технология приготовления бутербродов.Технология приготовления горячих напитков. |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Приготовление бутербродов, горячих напитков;- Поиск информации о пользе напитка из цикория;- Соблюдение правил ТБ. Контроль за действиями. | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. |  |  |
| 7 |  | 2 | Технология приготовленияблюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений ипонятий по теме;- Приготовление блюда из крупы- Поиск информации в Интернете о е приготовлении «Гурьевской каши»- Соблюдение правил ТБ. Контроль за действиями. | Крупы, бобовые требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. Макаронные изделия, требования к их качеству. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.  |  |  |
| 9 |  | 2 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Приготовление салата из сырых овощей;- Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики;- Соблюдение правил ТБ. Контроль за действиями. | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.Первичная обработки овощей, салат, заправки. |  |  |
| 11 |  | 2 | Тепловая кулинарная обработка овощей |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Приготовление блюд из вареных овощей;- Соблюдение правил ТБ. Контроль за действиями. | Значение и виды тепловой обработки овощей. Условия варки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |  |  |
| 13 |  | 2 | Технология приготовления блюд из яиц. |  | - Определение свежести яиц;- Приготовление блюда из яиц;- Соблюдение правил ТБ. Контроль за действиями.  | Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.Диетическое, мешочек в крутую |  |  |
| 15 |  | 2 | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов;- Складывание столовых салфеток;- Выполнение сервировки стола к Завтраку. Контроль за действиями. | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. |  |  |
| 17 |  | 2 | Творческий проект по разделу кулинария. |  | Работа с тестовым материалом.-Презентация творческих проектов.Технология тестового контроля. | Уметь:-изготовить проектируемое изделие,-оценить его качество. |  |  |
| 19 | Создание изделий из текстильных материалов 30 часов | 2 | Производство текстильных материалов |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Определение долевой нити в ткани;- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.- Соблюдение правил ТБ. Контроль качества. Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок и изготовление выкройкиПоиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки. Соблюдение правил ТБ.Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме;Подготовка ткани к раскрою,Настил ткани,Раскладка выкроек,Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей, швейного изделия.Соблюдение правил ТБ. Контроль качества раскроя. Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме.- Выполнение прямого стежка. Перенос линий выкройки на детали кроя. Изготовление образцов ручных работ.Соблюдение правил ТБ.Участие в беседе по теме. Усвоение основных операций и понятий по теме.Выполнение работы. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме. Намотка нижней нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней ниток. Выведение нижней нитки наверх.Выполнение строчек с изменением длинны стежка. Соблюдение правил ТБ.Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание.Контроль качества машинных строчек и швов. Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме;- Проведение ВТО: приутюжить,разутюжить, заутюжить.- Соблюдение правил ТБ. Контроль качества влажно тепловой обработки.Участие в беседе по теме. Усвоение основных операций и понятий по теме. Соблюдение правил ТБ. Контроль качества изготовляемого изделия.Участие в беседе по теме. Усвоение основных операций и понятий по теме. Соблюдение правил ТБ. Контроль качества.Участие в беседе по теме. Усвоение основных операций и понятий по теме. Соблюдение правил ТБ.Участие в беседе по теме. Усвоение основных операций и понятий по теме. Соблюдение правил ТБ. Контроль качества. Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка проектного материала.  | Формирование интереса (мотивации) к изучению материаловедения. Проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности Проявление познавательного интереса, экономического мышления. Формирование эстетических потребностей и ценностей.Проявлять познавательные интересы и активность в раскрое шв.изделия. Соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место.Развитие трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности.Ученик учится проявлять познавательную инициативу в оказании помощи ученикам. У ученика формируется проявление познавательных интересов и активность в данной области предмета «Технологии»Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.Проявление познавательного интереса и активности, в данной области предметной технологической деятельности. Проявление познавательных интересов и активности, при изготовлении фартука. -Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве. Развитиетрудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. ФормированиеЭстетических потребностей, ценностей и чувств. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. –Знать основные нормы поведения. | Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, Ст, Сб, Ди, Дн;конструирование модель, моделирование Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя. Знать: терминологию ручных работ.Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание Уметь: организовать рабочее место. Изготовление деталей по эскизу. Осуществлять контроль качества деталей. Выявлять дефекты и их устранение. Соблюдать правила безопасности труда Знать: виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Уметь: подготовить машинук работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на шв. машине. Основные детали шв. Машины Знать: соединительные и отделочные машинные швы;стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом. Терминология влажно-тепловых работ.Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмойИзготовления и оформление карманов.Соединение карманов с нижней частью фартука.Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки. Обработка пояса.Контроль и оценка качества готового изделия. ВТО.Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ. |  |  |
| 21 |  | 2 | Текстильные материалы и их свойства |  |  |  |
| 23 |  | 2 | Конструирование и моделирование швейного изделия. |  |  |  |
| 25 |  | 2 | Изготовление выкройки фартука.Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |  |
| 27 |  | 2 | Раскрой швейного изделия.Техника безопасности при раскрое. |  |  |  |
| 29 |  | 2 | Ручные работы.Выполнение прямого и копировального стежка. |  |  |  |
| 31 |  | 2 | Ручная закрепка. Сметывание и заметывание срезов |  |  |  |
| 33 |  | 2 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. |  |  |  |
| 35 |  | 2 | Приемы работы на швейной машине. Правила безопасной работы на машине. |  |  |  |
| 37 |  | 2 | Влажно-тепловая обработка ткани. Правила безопасной работы.Машинные швы. |  |  |  |
| 39 |  | 2 | Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки. Технология пошива фартука. |  |  |  |
| 41 |  | 2 | Подготовка деталей, обработка кармана. Обработка боковых срезов фартука. |  |  |  |
| 43 |  | 2 | Обработка пояса кулиски.Обработка нижнего среза фартука. |  |  |  |
| 45 |  | 2 | Обработка нижнего среза фартука.Окончательная обработка, сборка фартука |  |  |  |
| 47 |  | 2 | Творческий проект по разделу. Создание изделий из текстильных материалов. |  |  |  |
| 49 | Художественные ремёсла 18 часов | 2 | Лоскутное изделие для кухни.Декоративно - прикладное искусство. Вышивка. |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах орнаментов ДПТУчастие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Создание орнамента Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;- Выполнение образцов лоскутных узоров.- Соблюдение правил ТБУчастие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление шаблонов;- Выкраивание деталей;- Соединение деталей кроя;- Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ. Защита проекта. | -принятие учебной цели; -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;-выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда;-учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой;-с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов.Познавательные: -формирование умения планировать, контролировать и  оценивать учебные действия в В соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;-использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета);Коммуникативные:-умение рассуждать описывать действия –выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника | Виды Д-П искусства: вышивка, вязание кружевоплетение, роспись, ковроткачество.Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит.Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Знать: историю создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды Уметь: подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.Лоскутная мозаики. Знать: технологию соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.Декоративная и окончательная отделки изделий.Окантовочная полосаПубличные выступления уч-ся с обоснованием представляемых объектов. |  |  |
| 51 |  | 2 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. |  |  |  |
| 53 |  | 4 | Лоскутное шитьё.Технология изготовления лоскутного изделия. |  |  |  |
| 57 |  | 4 | Лоскутное шитьё по шаблонам. |  |  |  |
| 61 |  | 2 | Аппликация.Стёжка. |  |  |  |
| 63 |  | 2 | Обработка срезов лоскутного изделия. |  |  |  |
| 65 |  | 2 | Творческий проект по разделу Художественные ремёсла. |  |  |  |
| 67 | Оформление интерьера. Электротехника. 3 часа | 3 | Интерьер и планировка кухни-столовой.Бытовые электроприборы |  | Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете ;- Выполнение эскиза кухни-столовойСоблюдение правил ТБ.  | использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику.-ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.-отвечать на вопросы учителя, находить нужную информацию в учебнике, интернете | Уметь: создать интерьер кухни с учетом зап росов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Знать: разделение кухни на зоны, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. |  |  |